



FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH 

---

ATTI DELLE GIORNATE TECNICHE

# 14<sup>a</sup> GIORNATA TECNICA DELLA VITE E DEL VINO

---

San Michele all'Adige, 14 dicembre 2021

*a cura di Maurizio Bottura*

---

© 2021 Fondazione Edmund Mach, Centro Trasferimento Tecnologico,  
Via E. Mach, 1 - 38098 San Michele all'Adige (TN)

Pubblicazione prodotta in occasione della 14<sup>a</sup> Giornata tecnica della vite e del vino svoltasi a San Michele all'Adige il 14 dicembre 2021 e trasmessa in modalità live streaming sul canale Youtube della Fondazione E. Mach.

*A cura di*  
Maurizio Bottura

*Coordinamento editoriale*  
Erica Candioli

## La vendemmia 2021: valutazioni e prospettive

Luciano Groff, Mario Malacarne - Centro Trasferimento Tecnologico, Fondazione Edmund Mach

---

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale alternato e con situazioni piuttosto estreme. Dopo il periodo caldissimo ed asciutto di giugno è seguita l'elevata piovosità di luglio, che ha accentuato il ritardo vegetativo rispetto allo scorso anno, situazione peraltro già evidenziata in fioritura, conclusasi nella prima decade di giugno, in ritardo rispetto alla media degli scorsi anni. Dopo le preoccupanti piogge di fine luglio, il decorso vegetativo ha imboccato un periodo decisamente favorevole, caratterizzato da tempo stabile e con temperature minime che dopo il 15 agosto si sono avvicinate ai 15°C, preservando l'acidità delle uve, in particolare relativamente alla frazione malica. Il regime delle temperature si è mantenuto favorevole per gran parte del periodo vendemmiale delle uve bianche, con ottime escursioni termiche e valori minimi che si sono ulteriormente abbassati tra i 12 e i 15°C, aspetto che ha limitato la comparsa di problemi sanitari. L'assenza di precipitazioni significative e la limitata umidità del terreno nella prima parte del mese di settembre ha determinato situazioni di stress idrico con oggettiva difficoltà nell'individuare una corretta gestione degli apporti idrici nelle situazioni di maggiore criticità. La situazione si è radicalmente modificata negli ultimi giorni della seconda decade di settembre, dove una rapida ma intensa perturbazione con rialzo delle temperature minime ha comportato fenomeni di diluizione nelle uve e contemporanea insorgenza di muffa grigia, soprattutto a carico di Teroldego e Marzemino, che ne ha obbligato a velocizzare le operazioni di vendemmia. Per le varietà a bacca rossa più tardive (Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Enantio), la successiva stabilità meteorologica ha consentito un'ottima vendemmia.

Nel complesso la vendemmia 2021 è stata di grande qualità; le uve sono state raccolte con una gradazione zuccherina medio alta e la vendemmia delle varietà Pinot grigio e Chardonnay, comprese le basi spumante, si è caratterizzata per un ottimo rapporto zuccheri/acidità, dando luogo a vini di ottima sapidità e freschezza, in particolare per il tenore di acido malico superiore all'annata 2020 per oltre 0,5 g/L. Le situazioni di stress idrico in diversi momenti dell'annata hanno presumibilmente contribuito a determinare nelle uve i bassi livelli di nutrienti azotati e i tenori piuttosto elevati di potassio, con conseguente innalzamento dei pH. Non è da escludere che lo stress idrico possa aver contribuito a limitare alcune espressioni aromatiche legate alla dotazione terpenica delle uve e alla presenza di note amare nel retrogusto dei vini.

La buona maturazione delle uve rosse ha prodotto risultati interessanti sia nelle varietà autoctone che in quelle internazionali, pur con qualche limite per le varietà che hanno sofferto a causa delle abbondanti precipitazioni del 20 settembre, soprattutto a nord di Trento.